

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2022



En tête du récent palmarès de la Revue du Vin de France des 100 plus grands blancs de Méditerranée (au côté du mythique Rayas), le Clos des Papes blanc rayonne d'un éclat et d'une densité incomparables.

Au Clos des Papes, les années à faibles voire très faibles rendements se multiplient ces derniers temps et n'arrangent pas les affaires des nombreux amateurs que compte, partout sur la planète, cette propriété iconique. Coulure et grêle en 2017, mildiou en 2018, gel tardif en 2021... 2022 n'a pas échappé à cette série. Cette fois, c'est l'action conjuguée d'une saison très sèche, ayant donné des raisins restés petits avec peu de jus, et de 3 épisodes successifs de grêle en juin et en août qui ont considérablement grevé les rendements.

Malgré ces caprices de la nature, ce sont pourtant des jus merveilleux d'équilibre, de relief et d'intensité aromatique qui sont entrés dans les caves de la famille Avril. Les vendanges des blancs ont commencé dès le 30 août, avec près de deux semaines d'avance par rapport à l'année précédente. Sous un soleil radieux et des températures qui dépassaient encore 30°.

Comme souvent dans ce haut-lieu de l'appellation, le morcellement des parcelles en blanc, et leur diversité d'exposition, ont permis à Paul-Vincent Avril et son équipe de gérer avec une précision d'horloger le point optimal de maturité. Des maturités qui se sont finalement révélées très abouties et expressives, pour les 6 cépages blancs qui entrent dans l'assemblage.

Fidèle à la volonté du Domaine d'exprimer, dans une seule et même cuvée, la complexité et la richesse des terroirs et des cépages de l'appellation, Paul-Vincent fait le choix de vinifier ensemble l'intégralité des cépages autorisés, entrant globalement à parts égales dans son assemblage : grenache blanc, roussanne et picardan apportent plutôt la structure et la densité, clairette, picpoul et bourboulenc garantissent une bonne fraîcheur. La vinification se fait sans fermentation malo-lactique, et l'élevage seulement en cuve inox et béton, sur lies fines, pendant 6 mois environ. Paul-Vincent fait avant tout confiance à son raisin et son terroir : c'est bien la magie de leur rencontre qu'il souhaite livrer de la façon la plus naturelle et la plus pure.

A peine le nez posé au-dessus du verre que l'on comprend que l'on tient là un très beau millésime, un Clos des Papes à la fois riche et frais, où sensualité florale, fraîcheur anisée et énergie des agrumes s'entremêlent pour un maximum de plaisir. Si l'on perçoit immédiatement la richesse naturelle du vin, déployant des arômes expressifs et gourmands de pêche, d'ananas et d'abricot, on est également bercé par une douce brise qui

charrie des notes de chèvrefeuille, de jasmin, de fenouil mais aussi des arômes plus toniques de zeste de citron, de verveine et de pamplemousse.

L'équilibre de bouche est admirable : d'un côté l'ampleur d'une texture charnue, presque huileuse, enveloppante et gorgée de saveurs de fruits à noyau et d'amande, de l'autre la souplesse d'un jus habilement cintré autour de l'acidité stimulante des agrumes. L'allonge saline et épicée de la finale est déjà impressionnante et préfigure une magnifique évolution après 10 ans de garde. Car, ne l'oubliez pas : si le Clos des Papes est succulent à découvrir dans sa jeunesse, sur l'éclat de son fruit, c'est aussi et surtout un monument incontournable lorsqu'il atteint son deuxième palier de maturité, après 10 ou 12 ans de cave...

Jeune, ce rare et superbe Clos des Papes 2022 vous réglera sur des beignets de fleurs de courgette, un filet de rouget à la sauge ou des encornets à la Provençale. Bien plus tard, lorsque les notes tertiaires typiques de miel, de fruits secs ou de champignons auront enrichi sa palette aromatique, misez alors sur un risotto à la truffe blanche ou une volaille de Bresse pochée, sauce aux morilles...

Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif, sensuel et frais :
chèvre-feuille, jasmin, pêche blanche,
abricot, ananas, écorce de citron,
citronnelle et pamplemousse, poudre
d'amande, fenouil et anis vert, une
touche poudrée de noix de muscade

Bouche : Equilibre somptueux entre une
texture ample, huileuse et charnue, et
l'acidité des agrumes qui cinte le milieu
de bouche. De la souplesse et du
mouvement. Enorme allonge saline et
épicée

Accords mets-vins : Jeune : Beignets de
fleurs de courgette. Filet de rouget grillé à
la sauge. Encornets à la provençale. Dans
10 ans : chapon de Bresse aux morilles,
risotto à la truffe blanche, blanquette de
volaille aux trompettes de la mort...



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui sur le fruit. Jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération vivement
recommandée (2 heures en bouteille) ou
carafrage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, roussane,
clairette, picpoul, bourboulenc, picardan

Culture : Certifiée Biologique